

Dożdżowe z owocami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
JAKO	1 szt
cukier	6 łyżek
mleko	1 szklanka
roztopione masło	3 łyżki
sól	1 szczypta
drożdże	1/2 szt
woda	2-3 (ciepła)
owoce	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże należy rozetrzeć z 3 łyżkami cukru, dodać ciepłe mleko, 3 łyżki mąki, wszystko dokładnie wymieszać i pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia.

Do wyrośniętego rozczynu, dosypać mąkę, lekko roztrzepane jajko, masło, szczyptę soli, wodę, cukier i zagnieść ciasto.

Dokładnie zagniecione ciasto, pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

Ponownie zagnieść, rozwałkować wyłożyć do wysmarowanej wcześniej formy.

Na wierzch ułożyć dowolne owoce, następnie posypać kruszonką, tak przygotowane ciasto przed włożeniem do piekarnika, pozostawić na 15 min do wyrośnięcia.

Wstawić do piekarnika na około 50-60 min. w 180 stopniach C.

Kruszonka:

4 łyżki mąki

2 łyżki miękkiego masła lub margaryny

2 łyżki cukru pudru

Z podanych składników zrobić kruszonkę.

